

# SON NAAVA

## CUVÉE BLANC 2019

**HERKUNFT:** Landwein aus Mallorca.

**WEINTYP:** Weißwein.

**REBSORTEN:** Chardonnay, Viognier, Prensal Blanc und Sauvignon Blanc.

**JAHRGANG:** 2019. Zwischen dem 8. und 26. August gelesen – mit Ausnahme des Prensal Blanc, der am 10. September geerntet wurde. Im gesamten Zeitraum hat es nicht geregnet, die Temperaturen waren mild, so dass gesunde Trauben in perfektem Reifezustand gelesen werden konnten.

**ALKOHOLGEHALT:** 13% vol.

**HERSTELLUNGSPROZESS:** Ausgewählte Trauben, per Hand in Weingärten in Porreres (Mallorca – Balearische Inseln) gelesen. Traditionelle Herstellung ohne Zusatz von Hefen oder Bakterien (gemäß den Richtlinien von DEMETER INTERNATIONAL). Getrennte Fermentation der einzelnen Rebsorten inahltanks bei kontrollierter Temperatur. Komposition der Cuvée am Ende des Herstellungsprozesses.

### SENSORISCHE ANALYSE

**Auge:** Klar, brillant, blassgelb mit grünlichen Reflexen.

**Nase:** Sehr intensiv. Florale Aromen sowie Noten von exotischen Früchten wie Banane, Lychee und Ananas. Dazu balsamische Nuancen sowie Kräuter-Töne, charakteristisch für die Rebsorte Sauvignon Blanc.

**Gaumen:** Es ist ein frischer, ausgewogener, sehr vollmundiger Wein.

**Serviertemperatur:** ca. 8-10°.

**Passt zu:** Fisch, Pasta- und Reisgerichten sowie als Aperitif.

